

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 45. Bromberg, den 11. November 1934.

Neue Liebe zu den Zimmerpflanzen.

Nun haben wir vom Balkon Abschied genommen. Der wilde Wein hat sich rot gefärbt, und dann sank Blatt um Blatt zu Boden. Noch blühen einige unserer Sommerblumen. Die Geranien haben zur zweiten und dritten Blüte angesetzt, Asterntöpfe verbreiten noch sommerliche Buntheit. Aber es ist so kalt geworden, daß niemand mehr Lust hat, auf dem Balkon zu sitzen, und das Leben spielt sich wieder in geschlossenen Räumen ab. Nun müßten wir freilich Grün und Blühen entbehren, wenn nicht unsere treuesten Freunde, die Zimmerpflanzen wären! Während der Wintermonate sind viele Pflanzen bereit, uns in unserem kleinen Wintergärtchen oder im breiten Doppelfenster oder auch in der Blumenkrippe im Zimmer einen blühenden Frühling und ein sommerliches Grün vorzuzaubern, so daß wir wirklich den rauhen Winter vor den Fenstern vergessen könnten.

Zimmerlinden, Gummibäume, Farrne und Palmen grünen das ganze Jahr, die Liebe zu Kakteen ist noch immer da, und bald beginnen auch die blühenden Zimmerblumen uns zu erfreuen. Zimmerlinden geben jedem Raum eine lebendige Note durch ihr lichtes, frisches Grün. Sie brauchen freilich Platz, besonders wenn sie sich zu großen schönen Exemplaren entwickelt haben, aber sie sehen auch besonders gut aus, wenn sie, in einem großen Kübel auf einem Hocker stehend, eine Ecke des Zimmers schmücken.

Jedenfalls ist die Liebe zu Zimmerlinden verständlicher als die zu Gummibäumen. Diese sind in den letzten Jahren wieder sehr in Aufnahme gekommen und darum heute große Mode. Man kann auch nicht leugnen, daß sie in ihrer Eigenart gut in die moderne Sachlichkeit manches Raumes hineinpassen. Sie sind unbedingt dekorativ. Auch Palmen haben wir noch. Freilich nicht mehr die Fächerpalme, die früher einmal in der ewig verschlossenen „guten Stube" prangte. Dafür aber erfreut sich die kleine, zierliche Kokospalme ganz besonderer Beliebtheit. Man kann sie vom winzigsten Pflänzchen an ziehen, sie ist außerordentlich dankbar. Ihr zur Seite steht die hübsche Araukarie, ebenfalls eine Palmenart, die sich als dankbar in der Pflege erweist.

Auf dem Fensterbord oder einem kleinen Blumenständer aus buntem Schleiflack stehen unsere Kakteen. Es gibt viele Frauen, die Dutzende der winzigen Töpfe besitzen, die untereinander noch eine regen Austausch mit Ablegern betreiben. Da stehen sie einträchtig nebeneinander vom kleinsten Pflänzchen, das ohne Lupe kaum erkennbar ist, bis zur schönen, voll entwickelten Kaktee, dem Stolz der Hausfrau. Kakteen sollen möglichst wenig bewegt werden, man wählt zu ihrem Standort deshalb möglichst ein Fensterbrett, dessen Fenster nicht geöffnet zu werden braucht. Und dann die alte Regel: Kakteen gedeihen am besten, wenn man sich möglichst wenig um sie kümmert. Sie brauchen einen sonnigen Platz und Ruhe. Und selten Wasser. Wer sich ständig mit ihnen beschäftigt, die Töpfe umbaut und häufig begießt, wird keine großen Erfolge als Kakteenzüchter ernten.

Aber neben den grünen Pflanzen wollen wir doch auch etwas Blühendes im Heim haben. Freilich, auch Kakteen blühen, aber selten und nur kurze Zeit. Doch sind andere Blumen da, um uns den Frühling ins Haus zu tragen. Schon haben die Alpenveilchen ihre märchenhaften Blüten geöffnet. In zarten Farben schauen sie dem Licht entgegen, ein Blütenraum in Herbst und Winter. Die Pflege von Alpenveilchen muß besonders sorgfältig durchgeführt werden. Niemals dürfen diese Pflanzen von oben begossen werden, so daß das Wasser auf den Wurzelballen fließt. Man stellt zweckmäßig den Topf jeden zweiten oder dritten Tag — je nach der Zimmertemperatur — 20 Minuten lang in Wasser (Stubenwärme). Die Pflanze saugt sich dann durch den porösen Topf hindurch voll Wasser.

In kurzem beginnt auch die Zeit der Primeln. Vielleicht hat man noch welche vom Vorjahre. Bei diesen schneidet man die Außenblätter, die oft gelb und unansehnlich wurden, ab. Dann kann man etwas frische Erde, vermischt mit gutem Pflanzendünger, dazugeben. Primeln kommen fast immer zwei, manchmal auch drei Jahre hindurch, wieder.

Die größte Freude aber bereitet eigentlich das Setzen von Hyazinthenzwiebeln, das jetzt erfolgen muß. Wie sich aus der Knolle langsam die zarten Wurzeln in das Wasser des hohen Glases hinabstrecken, wie nach Weihnachten allmählich unter den bunten Hütchen sich zarte Triebe entwickeln — das zu verfolgen ist die schönste Freude an den Zimmerblumen. Wir wollen uns auch in diesem Winter wieder so ein grünendes, blühendes Gärtchen im Heim schaffen.

Josefine Schultz.

*

Bei später Herbstsaat flach drillen.

Vom Roggensaatkorn ist bekannt, daß es den Himmel sehen will. Eine tiefe Unterbringung ist aber auch bei spät gesätem Weizen sehr nachteilig. Leider werden aber die Ende Oktober oder auch noch im November freiwerdenden Hackfruchtfelder, vielfach ohne Anwendung der Walze, flüchtig zurechtgemacht, im klumpigen und feuchten Zustande, teilweise unter Benutzung von Gewichten besät. Die Samenkörner fallen dann teilweise 5 Zentimeter oder auch 7 Zentimeter tief, einige bleiben aber auch auf Huf- und Fußtritten, Radspuren und Erdklumpen sehr flach liegen.

Bei den flach- und festgebetteten Samen setzt der Keimvorgang früher ein und verläuft auch schneller; denn an Feuchtigkeit fehlt es im Spätherbst nicht, außerdem wird die schwache Erddecke besser durchlüftet und erwärmt. Bei den nur 1—2 Zentimeter tief gesäten Samen ist auch das Keim-



blatt sofort am Licht und kann gleich beim weiteren Aufbau der Pflanze mitwirken. Dagegen verbraucht der Keimling aus den tiefliegenden Samen zum Durchstoßen der dicken Erdschicht viel Kraft und damit viele Nährstoffe aus dem Samenkorn und geht außerdem einige Tage später auf. Dieser Zeitverlust wird gerade den Spätsaaten oft verhängnisvoll; denn der von den tiefliegenden Keimwurzeln ausgehende Sproß platzt dann bei Frost leicht ab. Solche Pflänzchen sind dann verloren, weil sie noch keine Kronenwurzeln gebildet haben. Das ist dann gewöhnlich auch die Ursache, der Tückigkeit des spät gesäten Weizens, weil nur die aus flachliegenden Samen hervorgegangenen Pflanzen durch den Winter kommen.

Man muß eben ganz besonders bei Spätsaat berücksichtigen, daß die Pflanzen mit den tiefliegenden Keimwurzeln nicht weiterarbeiten können, vielmehr aus dem unteren Halmknoten dicht unter der Erdoberfläche die Kronenwurzeln entwickeln müssen. Der aus 5 oder gar 7 Zentimeter oder noch größerer Tiefe hervorkommene Sproß muß sich also nach dieser erheblichen Anstrengung erst noch auf eigene Ernährung umstellen und zu diesem Zweck einen neuen Wurzelkranz bilden. Die Entwicklung des Sproßteiles über der Erde erleidet dadurch nochmals eine Verzögerung. Da nun außerdem der Sproßteil unterhalb der Kronenwurzeln samt den Keimwurzeln abstirbt, gehen diesen Pflänzchen auch noch die restlichen Nährstoffe des Samenkorns verloren. Die Pflanzen aus tiefliegenden Samen sind deshalb, soweit sie nicht überhaupt verlorengehen, gegenüber den Pflanzen aus flachliegenden Samen stets Schwächlinge, wie es ja auch die Abbildung zeigt.

Landwirtschaftliches.

Was der Tonboden verlangt.

Auch der sonst mißachtete Tonboden liefert sehr dankbare Erträge, wenn er einer zweckmäßigen Bearbeitung unterzogen wird. Die Bearbeitung des Tonbodens erfordert natürlich eine gewisse Zeit und darf nicht übereilt durchgeführt werden. Der richtige Zeitpunkt zur Bearbeitung ist gekommen, wenn der noch feuchte Boden Risse und Sprünge aufweist, sobald man ihn in der Hand zusammenballt. In diesem Stadium wird der Tonboden locker vom Pfluge fallen. Zum Pflügen des Tonbodens darf nur ein gut gebauter Pflug Verwendung finden, der in den harten Boden genügend tief eindringt. Je tiefer das Erdreich aufgelockert ist, desto ungehinderter kann auch die Luft in den Erdboden eindringen, was die Verwitterung ungemein fördert. Natürlich muß mit der Vertiefung der Ackerkrume auch eine ausreichende Düngung erfolgen. So bearbeiteter Tonboden wird bei normaler Witterung stets dankbare Erträge liefern.

Das Vorkeimen der Kartoffel.

Nicht nur dem Bauern, auch dem Schrebergärtner wird häufig genug daran liegen, sehr zeitig neue Kartoffeln zu haben. Um das zu erreichen, ist es nötig, die Knollen in warmem Raum, Glashaus oder Küche vorkeimen zu lassen. Sobald die Keime 2—3 Zentimeter lang sind, kommen die Knollen in ein warmes Beet in einer Entfernung von 15—20 Zentimetern voneinander. Genügend nahrhafte Erde, die man mit Blut oder Hornmehl untermischen kann, ist Vorbedingung eines guten Gedeihens. Man muß damit rechnen, daß die Pflanzen angehäufelt werden müssen, sobald sie 10—15 Zentimeter hoch sind. Die hierzu erforderliche Erde kann auch später nach Bedarf eingebracht werden. Gießen darf man nur, wenn die Erde trocken ist; dagegen ist reichliches Lüften bei schönem Wetter vorteilhaft. Zum Treiben eignen sich weiße Sechswochen, Maikönigin und Perle von Erfurt.

Lupinen im Winter.

Man kann die Lupinen bedenkenlos den Winter über auf dem Felde belassen und sie erst im Frühjahr unterpflügen. Entgegen vielfacher Meinungen gehen die bei der Zersetzung freiwerdenden Stoffe nicht verloren, im besonderen wird der Stickstoff an den Boden gebunden. Die Lupinen büßen also nichts in ihrem Wert als Düngemittel ein.

Viehzucht.

Wurmseuche bei Schaflämmern.

Der Wurmseuche bei Schaflämmern, eine Krankheit, von der die Tiere verhältnismäßig oft befallen werden, wird man ohne nennenswerte Schwierigkeiten Herr. Von dieser Krankheit befallene Tiere erhalten als Futter vornehmlich dicken Leinsamenschleim, dem man täglich $1/4$ Gramm pikrinsauren Kalk beigibt; diese Futterweise behält man drei Tage bei. Anschließend reicht man den Tieren etwas Brechweinstein in die Tränke; das wirkt als Brechmittel. Daneben erhalten die Lämmer leicht verdauliches, kräftiges Futter wie geröstetes Malz, gutes Wiesenheu, Getreideschrot und dergleichen. Auch ein wenig Salz ist dem Futter beizugeben.

Geflügelzucht.

Gänse und Enten im November.

Nochmals sei hier zunächst darauf hingewiesen, daß jegliche Art der Zwangsmast verboten ist. Hübsche fette Gänse können die Hausfrauen trotzdem haben. Die zum Schlachten bzw. zunächst zum Mästen bestimmten Gänse werden auf einem engen, doch recht sauberen und luftigen Platz zusammengehalten. Gestampfte Möhren, vermengt mit vierundzwanzig Stunden lang gequelltem Hafer und dazu Kartoffelflocken bewirken starke Gewichtszunahme. Die Woche zweimal wird diese Fütterung unterbrochen durch einen halbsteifen Brei aus Hafer- und Maisschrot, je zur Hälfte, der mit Kartoffelflocken, unter Zusatz von einer Kleinigkeit Holzkohle, verührt wird. Grünes allerlei Art können diese Gänse reichlich erhalten. Die Zuchtgänse sind knapp zu füttern. Werden sie gewullt, so darf das nicht zu oft, auch nicht zu gründlich geschehen. — Wenn auch die Zucht der Enten zurückgegangen ist, da ja die Enteneier zuweilen giftig sein sollen, so dürfen die Enten doch nicht ganz abgeschafft werden. Für den ländlichen Haushalt besonders machen sich einige Zuchtenten immer bezahlt. — Hohmann.

Trut- und Perlhühnerhaltung im November.

Können die Truthühner noch hinaus auf die Felder, was auch im Interesse der Landwirtschaft ist, so brauchen sie kaum noch eine Nachfütterung. Ihr Stall wird mit Vorteil über dem Hühnerstalle angebracht, da sie leicht beschwingt sind und gern dort hinauf, morgens auch wieder herunterfliegen. Müssen die Puten bei den Hühnern im

Stalle hausen, so sind sie doch recht zänkisch. Wer mit Truthennen im Frühjahr Zwangsbruten vornehmen lassen will, hat sich die dazu nötigen Hennen schon jetzt zu beschaffen, damit sie mit dem Gehöft und den dort verkehrenden Leuten recht vertraut werden. — Die **Perlhühner** können sowohl mit bei den Puten nächtigen, als auch unten im Hühnerstalle. Die Bauern tun gut, wenn sie sich einen kleinen Zuchtstamm Perlhühner halten. Sie haben in ihnen fleißige Leger und eifrige Vertilger von Unkrautsamen, Kerbtieren, Würmern, Schnecken usw. Hohmann.

Wie sorge ich für meine Hühner in den harten Wintermonaten?

Je nach Lage tritt der Winter früher oder später ein. Keinesfalls aber sollte erst sein Eintreffen abgewartet werden, ehe man Vorkehrungen zu seiner Abwehr trifft.

Zunächst gilt unsere Aufmerksamkeit den Aufenthaltsräumen. Sie müssen vollkommen dicht und zugfrei sein. Ferner ist besonders darauf zu achten, daß der Schlafraum entsprechend warm ist. Das heißt nicht, daß hier die Wärme künstlich erzeugt werden soll. Vielmehr sollen die Tiere durch ihre Eigenwärme das Thermometer im Schlafraum nicht unter + 4 Grad sinken lassen. Zur Probe stelle man eine Schüssel mit Wasser in den Nachtstall. Am Morgen darf sich keinerlei Eisdecke zeigen. Ist der Stall im Verhältnis zur Zahl der Tiere zu groß, dann muß er durch Abgrenzung verkleinert werden.

Tagsüber sollen die Hühner möglichst ins Freie gelassen werden, sofern es die Witterung irgend zuläßt. Sonst muß man anderweitige Vorkehrungen für Bewegung und Arbeit treffen. Niemals lasse man seine Hühner in der Kälte herumhocken. Darum ist ein Scharraum für den Winter unerläßlich. Als solcher kann jede Tenne, Scheunendiele oder jeder Schuppen dienen. In eine geeignete Einstreu (Stroh, Spreu und dergleichen) wirft man dann etwas Hartfutter. Auf diese Weise erhalten die Tiere den ganzen Tag Arbeit und halten sich warm.

*

Sodann ist der **Winterfütterung** besondere Aufmerksamkeit zu schenken. In der Natur gibt's nichts mehr zu suchen. Darum sind die Tiere völlig auf ihren Pfleger angewiesen. Er hat die Futterzusammenstellung so zu gestalten, daß sie in ausreichendem Maße den Tieren das bietet, was die Natur jetzt versagt. Dazu gehören vornehmlich tierische Stoffe. Unter diesen steht in unserem Betriebe frisches Knochenschrot an erster Stelle. Damit haben wir stets die besten Erfahrungen gemacht. Das Weichfutter (trocken-krümelig) ist etwas angewärmt zu geben. Nach der Sättigung sind die Reste sofort wieder zu entfernen, da gefrorenes Futter stets schädlich ist. Auch das Trinkwasser gebe man etwas angewärmt. Grünfutter bzw. Ersatz eines solchen, muß zur steten Benutzung in Bereitschaft liegen. Rüben, Kohl, Möhren, Gemüseabfälle u. a. dürfen aber niemals gefroren oder bereift sein, weil sie dann immer nachteilig wirken und Erkältungen, sowie Darmerkrankungen, zur Folge haben. Sind diese Stoffe gefroren, so sind sie aufzukochen und mit dem Weichfutter zu vermischen.

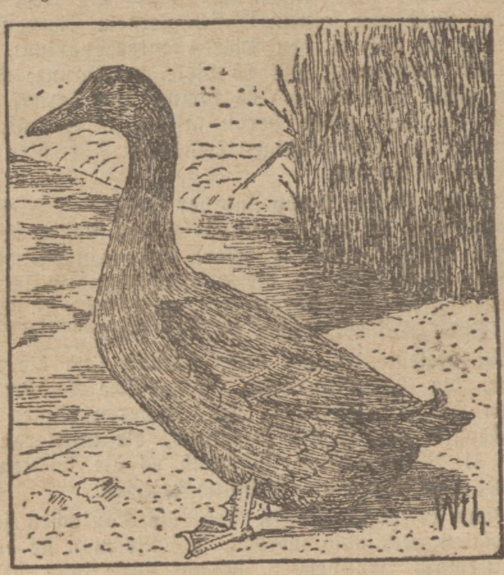
Endlich möchten wir auch das Staubbad erwähnen. Wenn auch das Ungeziefer in den Wintermonaten nicht gerade sehr lästig wird, so ist doch allein der Hautpflege wegen nur von Vorteil, wenn dem Geflügel ein solches zugänglich ist. Und man wird bald beobachten, mit welchem Behagen sich die Tiere in dasselbe einbuddeln, zumal wenn es in einer recht sonnigen Ecke liegt. Sch.

Ein Mittel gegen Milben.

Ein vorzügliches Mittel gegen Milben bei Gänsen, Enten, wie überhaupt jedem Geflügel, stellt das Kraut des wildwachsenden Wermuts dar. Man streut entweder frische, feingehackte oder getrocknete und zu Pulver geriebene Blätter im Stalle aus, oder man macht eine Abkochung des Krautes und bestreicht mit dieser vornehmlich die noch unbefiederten Jungen. Gehackter Wermut unter das Futter gemischt, stärkt auch die Verdauung der Jungen und schützt sie vor Milben.

Die Pommern-Ente: zutraulich, ohne Scheu.

Den älteren Züchtern ist die hier abgebildete Ente, die vor Einführung der Pekingente in Deutschland stark verbreitet war, sicher unter dem Namen Schweden-Ente bekannt. Doch handelt es sich bei ihr nicht um ein aus dem Auslande, also aus Schweden, stammendes Rassetier, sondern sie ist rein deutsch. Ihr früherer Name Schweden-Ente ist darauf zurückzuführen, daß Pommern und Teile der Uckermark, wo diese Ente ja auch viel gezüchtet wird, bis zum Jahre 1815 zu Schweden gehörten.



Die Pommern-Ente ist eine große Landente: lang, breit, mit einem kleinen Hängebauch. Der Erpel bringt es, ungemästet, bis zu 8, die Ente bis zu 7 Pfund. Infolge der weit nach vorn eingerenkten Beine kann diese Ente forsch laufen, eignet sich also auch für ländliche Gehöfte mit großem Auslauf. Sie hat einen gestreckten, flachen Kopf und einen ziemlich langen, sanft gebogenen Hals.

Bei der Pommern-Ente gibt es einen blauen und einen schwarzen Farbenschlag. Ersterer ist stärker verbreitet. Beiden Farbenschlägen eigentümlich ist der weiße, gut abgegrenzte Latz. Er soll sich nicht zu weit nach oben, aber auch nicht zu weit nach unten ziehen, weder zu schmal, noch zu breit sein. Froh wird der Rassezüchter sein, wenn er eine Reihe Tiere hat, die einen solchen Latz haben, wie ihn unsere Abbildung zeigt. Die blauen Pommern sollen ein Graublau aufweisen, das zwar in verschiedenen Tönungen auftreten kann, aber nicht viel Braun oder Gelb haben darf. Auch Tiere mit weißen Schwingen, vielleicht nur weißen Flügelspitzen, noch dazu mit weißen und schwarzen Flecken im übrigen Gefieder, finden als Rassegeflügel keinen Anklang. Bei den schwarzen Pommern-Enten wird ein tiefschwarzes Federkleid mit grünem Käferglanze verlangt; auch bei ihnen zeigt sich leider oft viel Braun. Überhaupt gibt es bei beiden Farbenschlägen bezüglich der Reinheit des Federkleides viel Ausfall.

Im Gegensatze zu fast allen anderen Entenrassen sind die Pommern-Enten zutraulich, ohne Scheu, also angenehme Hofvögel. Die Ente wird nicht zu schwer, sondern legt auch das Jahr über 75 bis 95 grün-weißliche Eier von stattlicher Größe. Sie ist jedoch nur eine mäßige Brüterin insofern, als sie sich nicht häufig dazu bequemt. Ihre Jungen sind nicht nur schnellwüchsig, sondern auch abgehärtet, bieten also Witterungsumschlägen Trotz. Die Pommern-Enten lassen sich recht gut mästen, gedeihen aber als Zuchtenten am besten dort, wo sie freien Auslauf haben. Paul Hohmann-Zerbst.

Kleintierzucht.

Trommelsucht der Kaninchen.

Eine Krankheit, die sich bei falscher Fütterungsweise sehr leicht bei den Kaninchen einstellt, ist die Trommelsucht. Bei den ersten Anzeichen dieser Krankheit ist sofortiges Eingreifen erforderlich, weil sonst die Tiere infolge Zerreißens der Magen- und Darmwandungen eingehen. Das bemerkenswerteste Zeichen dieser Krankheit ist der aufgeblähte Hinterleib. Die Bauchdecke ist straff angezogen, die Tiere

atmen schwer und leiden sichtlich Schmerzen. Von Trommelsucht befallene Kaninchen müssen sofort Trockenfutter, vor allem gutes Heu erhalten. Den Leib knetet und massiert man, gibt den Tieren Kaltwasserklystiere und verschafft ihnen durch Herumjagen Bewegung. Außerdem wird ihnen halbstündlich ein Teelöffel voll Kalkwasser mit vier Tropfen Salmiakgeist gegeben.

Wirtschaftliche Kaninchenzucht.

Die Kaninchenzucht kann gute wirtschaftliche Erträge bringen, aber auch unrentabel sein; das liegt ganz am Züchter, wird von seinem Wissen, seinem Können und dem Verständnis, das er den Tieren entgegenbringt, bestimmt. Der Kaninchenrassen gibt es viele, anerkannte Kaninchenrassen zählt man 22, und es kommt nun darauf an, unter diesen die beste Rasse herauszufinden; Gegend, Futtermöglichkeiten und sonstige Umstände sind hier von bestimmendem Einfluß.

Wo das Futter knapp und der Bedarf an Fleisch gering ist, sollte man sich auf die Zucht leichter Rassen beschränken, mittlere Rassen bringen schon recht ansehnliche Fleischmengen; sie werden in dieser Hinsicht natürlich von den großen Rassen noch übertroffen, aber letztere stellen auch die höchsten Anforderungen an das Futter.

Am beliebtesten bei uns zulande sind die belgischen Riesen, die Silberkaninchen, französische Widder und die kleinen Hermelinkaninchen. Die schweren Rassen erreichen ein Gewicht von 10 bis 18 Pfund, die mittleren werden 6 bis 11 Pfund schwer, während es die leichten auf ein Gewicht von nur 3 bis 6 Pfund bringen.

Wenn es auch zutrifft, daß die Kaninchen schon mit 4 Monaten zuchtfähig werden, so sollte man sie aber trotzdem niemals vor dem 8. Monat zur Zucht gebrauchen. Die Trächtigkeit dauert 30 bis 31 Tage. Eine Häsin wirft jedes Mal 5, 8 und auch noch mehr Junge, von denen man nach einigen Tagen die Schwächlinge entfernt, da das Muttertier meist nur 6 Zitzen hat und die übrigen doch zurückbleiben. Die Säugezeit dauert 6 bis 7 Wochen, bei Zuchttieren etwas länger. Mehr als 4 Würfe soll man von einer Häsin im Jahre nicht ziehen.

Und dann ist noch eins wichtig: zur Zucht bestimmte Tiere müssen viel Bewegungsfreiheit haben.

Diese Regeln können natürlich nicht mehr sein als ein rohes Gerüst, um dieses Bild zu gebrauchen, aber sie geben dem Kaninchenzüchter genügend wertvolle Hinweise, deren Beherzigung den wirtschaftlichen Wert der Kaninchenzucht sicher stellen.

Für Haus und Herd.

Pichelsteiner Eintopf aus Fisch.

2 Pfund Fischfleisch, 1½ Pfund Kartoffeln, 1 große gelbe Rübe, 1 kleiner Sellerieknopf, Zwiebel, Salz, Pfeffer, 60 Gramm Fett. Das Gemüse wird sauber geputzt und in Scheiben geschnitten, der Fisch wird geschuppt und enthäutet, entgrätet und in Würfel geschnitten. Dann werden die Zutaten der Reihe nach in einen gut schließenden Topf, den man am Boden mit Fett belegt hat, eingeschichtet. Zwischen die einzelnen Lagen streut man Salz und Pfeffer. Darüber gießt man ¼ Liter Wasser, legt etwas Fett obendrauf, verschließt den Topf und läßt das Gericht in 15—20 Minuten langsam garkochen (für 4 Personen).

Fischragout.

50 Gramm Fett, 50 Gramm Mehl, ungefähr ½ Liter Fleischbrühe, 1½ bis 2 Pfund Fisch, Zitronensaft, Salz, Kapern, Senf, eine Prise Zucker eventuell Wein. Man bereitet eine braune Einbrenne, die mit Fischbrühe abgelöscht wird. Die braune, sehr dicke Tunke, wird mit Salz, Zitronensaft und Kapern abgeschmeckt. Man läßt die gut vorbereiteten Fischwürfel in der Tunke garziehen. Das Gericht kann verändert werden, indem man Fischklößchen mit garwerden läßt oder auch Pilze oder Gurkenstücke. Man kann zu diesem Gericht Kabeljau, Seelachs, Rotbarsch oder Lengfisch verwenden (für 4 Personen).

Pökelfleisch mit Linsen.

Etwa 2 Pfund gepökeltes Schweinefleisch wird mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, nach dem Aufkochen abgetropft, kalt begossen und abgetrocknet. Dann zerläßt man Fett, legt das Fleisch, das von Zeit zu Zeit umgedreht wird, mit geschnittenen Zwiebelstücken in den Topf und pfeffert es. Sind Fleisch und Zwiebeln goldgelb, gibt man Suppengrün hinzu und ein Pfund gewaschene Linsen. Das ganze bedeckt man mit kochendem Wasser und kocht das Gericht zwei Stunden verdeckt. Dann nimmt man das Fleisch heraus, läßt den Saft einkochen, zerteilt das Fleisch in Scheiben und richtet es mit den Linsen, auf die man gehackte Petersilie gestreut hat, an (für 4 Personen).

Schweinebraten mit Äpfeln und Kartoffeln.

Man legt ein ziemlich fettes Stück Schweinefleisch, das mit Salz eingerieben ist, in eine Bratpfanne und fügt rundherum kleine abgebrühte Kartoffeln, kleine Zwiebeln und geschnittene dicke Scheiben von geschälten Äpfeln hinzu. Unter das Fleisch gießt man etwas kochendes Wasser und brät das ganze eineinhalb Stunden im Backofen. Man bindet die Soße und richtet den Braten mit der rundherum gelegten Beigabe an.

Spanisch Frikko.

In einen fest verschließbaren Topf gibt man ein Achtel Liter Milch und lagenweise 4 Pfund in Scheiben geschnittene rohe Kartoffeln, ein halbes Pfund fettes Rind- und ein halbes Pfund Schweinefleisch. Dazu drei Eßlöffel Salz, Pfeffer, 5 Zwiebeln und 100 Gramm Butter. Das Gericht kocht im Wasserbad in etwa 3 Stunden gar.

Eine feine Gänseleberpastete:

3 Gänselebern werden 1 Stunde in Milch gelegt, dann abgetrocknet, gehäutet und mit einer geriebenen Zwiebel und einigen Tropfen Essig eingerieben. Dann bereitet man eine Form aus 1¼ Pfund feingemahlenem Schweinefleisch, einer ganzen feingeriebenen Semmel, 60 Gramm zerlassener Butter, feingewiegten Champignons und Morcheln, etwas weißem Pfeffer und Salz, belegt den Boden und die Wände der Form mit der Farce, legt die Lebern hinein und kocht die Form 2 Stunden im Wasserbad. Die Pastete läßt sich in Weckgläser füllen und wird ebenfalls 2 Stunden gekocht und hält sich ausgezeichnet.

Eine gute Apfelspeise:

2 Pfund Äpfel werden gut gewaschen, zerschnitten und in sehr wenig Wasser weichgekocht und durch ein Sieb getrieben, dann mit etwas Johannisbeergelee und Zucker recht süß abgeschmeckt, und kalt gestellt. Nach dem Erkalten rührt man den steifen Schnee von 3 Eiern darunter, dann streicht man eine Form gut mit Butter aus und läßt die Masse eine halbe Stunde backen. Die Speise muß schnell serviert werden, da sie leicht fällt.

Rahmstrudel:

325 Gramm Mehl, 50 Gramm Butter und 2 in lauwarmem Wasser verrührte Eier werden auf dem Backbrett zu einem Teig verarbeitet, der ½ Stunde geknetet wird und ½ Stunde unter einer heißen Schüssel ruhen muß, dann wird er auf einem Tuch ganz dünn ausgerollt, mit dickem, saurem Rahm bestrichen und 125 Gramm Zucker und 125 Gramm Korinthen darüber gestreut. Zusammengerollt legt man ihn in eine gut gefettete Form, gibt ½ Tasse warme Milch darauf, stellt ihn in den Ofen, und wenn er anfängt aufzuziehen, gibt man einen Guß darüber, bestehend aus 1 Eßlöffel Mehl, 4 Eigelb, 100 Gramm Zucker, 1 Tasse saurem Rahm und dem Abgeriebenen einer Zitrone, rührt den Schnee der 4 Eier unter den Guß, übergießt den Strudel und läßt ihn schön gelb backen.

Ein Omelette souffle:

1 Eßlöffel feinstes Weizenmehl, 1 Eßlöffel Zucker, 5 Eigelb und 1 Eßlöffel Rahm oder Milch werden verrührt, der steife Schnee der 5 Eier darunter gemischt, in eine Pfanne wenig Butter getan, den Teig hinein und zugedeckt langsam backen lassen. Das Omelett wird auf eine heiße Platte geschoben, zusammen geschlagen und mit Früchten garniert sofort zu Tisch gegeben.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.